



bankett

das leben soll nicht nur gelebt
sondern auch gefeiert werden



iheimisch

Fühlen Sie sich heimisch bei uns

Schön, dass Sie an uns denken und mit uns planen möchten.

Unser Restaurant bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente – sei es ein Geburtstag, eine Hochzeit, eine Firmen- oder Weihnachtsfeier.

Mit gutem Essen und liebevoller Gastfreundschaft wird Ihr Anlass zu etwas Besonderem

Jedes Event gestalten wir individuell nach Ihren Wünschen und beraten Sie persönlich, damit alles genau so wird, wie Sie es sich vorstellen.

Mit gutem Essen lässt sich vieles gebührend feiern.

Unsere Werte, die Ihren Anlass besonders machen:

- ☞ Herzlichkeit
- ☞ Professionalität
- ☞ Gastfreundschaft
- ☞ Regionale und saisonale Küche
- ☞ Persönliche Beratung & gemeinsame Umsetzung

Auf den folgenden Seiten finden Sie Anregungen für Apéro, Gerichte und Menüs, die Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie eine unbeschwertere, genussreiche Zeit - wir kümmern uns um alles Weitere.

*wir freuen uns mit ihnen gemeinsam,
ihren anlass zu planen*

Ihr Team vom iheimisch Restaurant & Catering

gut zu wissen

ÜBER UNS

Bei uns treffen frische, einheimische Produkte auf eine entspannte, gemütliche Atmosphäre – ideal für zwangloses Beisammensein und entspannte Gespräche in typisch schweizerischem Ambiente.

PHILOSOPHIE

FÜHLEN SIE SICH HEIMISCH IM IHEIMISCH

Unser Leitsatz: Jeder Gast soll sich willkommen fühlen. Wir möchten Menschen jeden Alters bei uns begrüßen und verwöhnen – vom Junggebliebenen bis zum jungen Gast.

IHEIMISCH & REGIONAL & NACHHALTIG

Wir arbeiten eng mit Produzenten aus der Schweiz zusammen. Dabei legen wir großen Wert auf Qualität, statt Quantität und bevorzugen Lieferanten, die wir kennen und schätzen. So fördern wir die heimische Wirtschaft und garantieren frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten.


SAISONALE KÜCHE ALS HERAUSFORDERUNG

Unsere Küche orientiert sich am saisonalen Angebot. Ein Beispiel: Während Spargel anderswo schon verfügbar ist, warten wir auf den Schweizer Spargel, der etwas später seine volle Reife erreicht. So bieten wir stets authentische, Gerichte.

UNSERE KÜCHE – «E chli Heimat uf em Teller»

Tradition trifft auf moderne Interpretation: Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, mit Produkten aus der Region und nach Saison ausgewählt. Nachhaltigkeit, kurze Lieferwege und Gastfreundschaft sind uns besonders wichtig.

Jeder Teller spiegelt ein Stück Heimat wider und lädt Sie ein, sich bei uns wie zu Hause zu fühlen.



transparenz ist uns wichtig

APÉRO

Wir verwöhnen Sie gerne mit einem feinen Apéro – ob als eigenständige Gelegenheit oder als Auftakt zu einem genussvollen Abend.

MENÜAUSWAHL

Unsere Menüs können **ab 10 Personen pro Menü** gebucht werden.

SERVICES RUND UMS ESSEN

PROBEESEN

Gerne nach Absprache.

ERNÄHRUNGSFORMEN | ALLERGIEN

Bei Fragen zu Allergenen oder individuellen Bedürfnissen beraten wir Sie jederzeit persönlich.

PREIS | ANGEBOT

Preise können je nach Marktsituation angepasst werden.

Wir legen großen Wert auf regionale und saisonale Zutaten, weshalb einzelne Gerichte manchmal nicht verfügbar sind. Selbstverständlich finden wir in solchen Fällen gemeinsam eine schöne Alternative.

KINDER

Auf Wunsch stellen wir für unsere kleinen Gäste gerne ein Kindermenü zusammen oder sie wählen aus unserer À-la-carte-Kinderkarte.

NACHSERVICE

Gerne bieten wir Ihnen Nachservice an. Die Preise variieren je nach Auswahl und werden individuell festgelegt:

Gemüse: CHF 2.00

Sättigungsbeilage: CHF 2.00

Fleisch: CHF 6.00–8.00 je nach Auswahl

MENÜKARTEN

Gerne gestalten wir Ihre Menükarten für Sie - individuell und unkompliziert.

ZAPFENGELD

Für mitgebrachten Wein erheben wir ein Zapfengeld von **CHF 35.00 pro Flasche**

Bei selbst mitgebrachten Torten verrechnen wir ein Tellergerd von **CHF 5.00 pro Teller**.

DEKLARATION

Alle Preise verstehen sich in **CHF inkl. MwSt.**

Unser Fleisch, unsere Backwaren und Süßwasserfische stammen vorzugsweise aus der Region oder der Schweiz.

NOCH NICHT DAS RICHTIGE ENTDECKT?

Sprechen Sie uns gerne an – wir finden eine passende Lösung.

RÄUME & AUSSTATTUNG

PLATZANGEBOT

- 🕒 **Rigi Saal:** bis 30 Personen
- 🕒 **Pilatus-Stube:** bis 10 Personen - Eine gemeinsame Buchung beider Räume ist möglich.
- 🕒 **Restaurant:** ca. 80 Personen -
Das Restaurant steht auch für exklusive Reservationen ab 80 Personen zur Verfügung.
- 🕒 **Loungebereich:** ca. 30 Personen (inkl. Hochtisch)
- 🕒 **Hochtisch:** 14 Personen – ideal für eine lockere, gesellige Runde.
- 🕒 **Exklusive Reservationen** sind umsatzabhängig möglich

TECHNIK

Im Rigi Saal stehen Ihnen **Beamer und Leinwand** kostenfrei zur Verfügung.

TISCHDEKORATION | BLUMENSCHMUCK

Ob Tischdekoration oder Blumenschmuck – auf Wunsch übernehmen wir die Organisation für Sie. Gerne empfehlen wir Ihnen auch Floristen, mit denen wir bereits erfolgreich zusammengearbeitet haben.

HINWEISE & PRAKTISCHE INFOS

BARRIEREFREIER ZUGANG

Der Zugang zum Restaurant sowie zu unseren gesamten Räumlichkeiten sind rollstuhlgängig.

PARKPLÄTZE

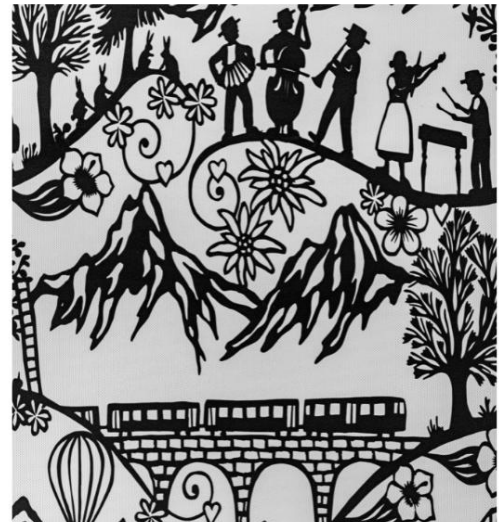
Unser Restaurant ist direkt an die **Parkgarage Altstadt** angebunden (Zufahrt über die St. Urbanstrasse, gegenüber der Stadthalle). Vom Fußgängerausgang gelangen Sie direkt zum Eingang.

Weitere öffentliche Parkmöglichkeiten befinden sich in unmittelbarer Nähe.

EINBLICKE



WO'S GMÜETLICH ISCH,
BLIIBT MER GÄRN SITZE.



apéro

Lassen Sie sich von unseren Apéro-Ideen zu einem gelungenen Auftakt Ihrer Feier inspirieren.

MINI APÉRO

pro Person 2.50

- 🍷 Gewürzmandel huusgmacht
- 🍷 Sbrinzmöckli
- 🍷 Oliven mariniert

AUF DEM HOLZBRETTLI ab 2 Personen

pro Person 10.50

HANS – KÜNG PLÄTTLI

- 🍷 Dünn aufgeschnittenes Trockenfleisch
- 🍷 Käse aus Werthenstein
- 🍷 Brot vom heimischen Bäcker

APÉRO AB 20 PERSONEN

pro Stück

FLEISCH

- 🍷 Crostini mit Rohschinken 2.50
- 🍷 Mini-Hacktätschli mit Kräuterdip 3.00
- 🍷 Wraps gefüllt mit Trockenfleisch 2.50
- 🍷 Rindstatarhäppchen 3.00
- 🍷 Datteln im Speckmantel 1.80
- 🍷 Pouletspiessli 3.50
- 🍷 Flammkuchen Elsässer Art pro Person 2.00
- 🍷 Apérobrötli gemischt 3.00

VEGETARISCH

- 🍷 Chäschüechli 3.50
- 🍷 Gemüsechüechli 3.50
- 🍷 Frischkäsepralinen im Tartelette 2.20
- 🍷 Greyezer Kartoffelbällchen mit iheimisch-Sauce 2.20
- 🍷 Gemüsesticks mit Dip pro Person 2.20
- 🍷 Wraps mit Peperoni 2.50
- 🍷 Focaccia 3.80
- 🍷 Saisonales Súppli (kalt oder warm) 2.50
- 🍷 Grissini huusgmacht 1.50
- 🍷 Tête de Moine auf Dörrfrüchtebrot mit Feigen-Chutney 3.20
- 🍷 Spinatroulade 2.00
- 🍷 Pikanter Russenzopf 2.00
- 🍷 Randenmousse im Tartelette 2.60
- 🍷 Früchtespiess 3.00
- 🍷 Flammkuchen Vegan pro Person 2.20

FISCH

- 🍷 Hausgebeizter Lachs mit Gurke im Gläsli 4.80

menüvorschläge

Ganzes Jahr gültig

«TYPISCH SOORSI» 2-Gang

37.50

SAUERRAHMSUPPE

Knuspriger Speckchip



HACKTÄTSCHLI IHEIMISCH

Thymianjus | Kartoffelstampf | glasierte Rüebli

«TYPISCH SCHWIIZ» 3-Gang

55.00

BUNTER BLATTSALAT

Kernen | Nüsse | Sbrinzspäne



CHÜGELI PASTETLI

Wauwiler Champignonsauce | Erbsli | Rüebli



GEBRANNTRE CREME

«UURCHIG» 3-Gang

58.00

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Noilly Prat | Bündnerfleisch



RINDSSCHMORBRATEN

Rotwein-Schmorsauce | Tessiner Polenta | iheimisch Gemüse




VOGELHEU

Saisonales Kompott | Zimtucker

«TRADITIONELL» 3-Gang

72.00

SBRINZMOUSSE (serviert in zwei kleinen Glästli)
Bunter Blattsalat | Brotchips

 ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
Rahmsauce | Rösti | saisonales Gemüse


 APFELSTRUDEL HUUSGMACHT
Lauwarme -Vanillesauce | Schlagrahm

«TYPISCH IHEIMISCH» 4-Gang

88.00

KLEINER BLATTSALAT IHEIMISCH
Kerne | Rüeblistreifen | Sprossen

 GEBRATENE FELCHENFILETS AUS DEM SEMPACHERSEE
Weissweinsauce | Crispy-Sticks | frischer Blattspinat

 ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN MIT NUSSKRUSTE
Jus | Pizokel | Broccoli

 RAGUSA PARFAIT

menüvorschläge winter

1 OKTOBER – 31 MÄRZ

MENÜ I 3-Gang

54.00

PASTINAKENSUPPE

Vanilleschaum



SCHWEINSKOPFBÄGGLI GESCHMORT

Rosmarinjus | Zitrus-Kartoffelstampf | iheimisch Gemüse



LAUWARMER RÜEBLIKUCHEN

Zwetschgenmousse im Minigläsli

MENÜ II 3-Gang

64.00

SELLERIE – APFELSUPPE



GEBRATENE POULETBRUST- ROULADE

Gefüllt mit Dörräpfeln und Trockenfleisch | Süssmostrahmsauce

Frischkäse-Kräuterrisotto | Wurzelgemüse



RAGUSA PARFAIT

MENÜ III 3-Gang

72.50

BLATTSALAT IHEIMISCH

Orangenwürfeli | Urrüeblistreifen | Croûtons



RIINSENTRECOTE MIT NUSSKRUSTE

Jus | Pizokel | Broccoli



CRÉME BRÛLÉE

MENÜ IV 4-Gang

81.50

SBRINZMOUSSE

Linsen-Apfelsalat | Brotchips



KARTOFFEL SCHAUMSUPPE

Zwiebelcrunch | Meerrettich



RINDSFILET STROGANOFF IHEIMISCH

Paprikasauce | Schupfnudeln | iheimisch Gemüse



ZWEIFARBIGES TOBLERONEMOUSSE

MENÜ V 4-Gang

98.00

BUNTER BLATTSALAT

Mit Käse-Bündnerfleisch-Röllchen



FELCHENFILETES AUS DEM SEMPACHERSEE

Weissweinsauce | Pommes Noisette | Blattspinat



DEUX FILET VOM RIND UND KALB

Portweinjus | Tagliatelle | Wurzelgemüse



WEISSES ORANGENTÖPFLI

menüvorschläge sommer

1 APRIL – 30 SEPTEMBER

MENÜ I 3-Gang

62.50

ZUCCHINI CARPACCIO

Frischkäserolle | gepickelte Radiesli
Rohschinken vom Metzger Aerne | Zwiebel Crunch



GEFÜLLTE POULETBRUST

gefüllt mit Frischkäse & getrocknete Tomaten | Basilikumpesto
Weissweinsrisotto | Grillgemüse



SAISONALES STREUSELKÜCHLEIN

Joghurtglace

MENÜ II 3-Gang

64.00

GARTENKRÄUTER-SCHAUMSUPPE



KALBSSCHNITZEL GEBRATEN

Limettenrahmsauce | Tagliatelle | iheimisch Gemüse



GESCHICHTETE MASCARPONECREME

Himbeeren

MENÜ III 3-Gang

66.00

BLATTSALAT IHEIMISCH

Cherrytomaten | Kerne | Croûtons



GEBRATENES SEETALER SCHWEINEFILET AM STÜCK

Kräuterrahmsauce | Kartoffel-Mousseline | zweifarbige Rüebli



HUUSGEMACHTES CARAMEL-CHÖPFLI

Aus dem Weckglas | frische Früchte | Schlagrahm

MENÜ IV

83.50

TOMATEN CARPACCIO

Büffelmozzarella | Basilikum | Rucola | Schalotten



RICOTTA BIRNEN RAVIOLI

Weissweinschaum | Gartenkräuter



ROASTBEEF AM STÜCK GEBRATEN

Sauce Béarnaise | Thymiankartoffeln | iheimisch Gemüse



HIMBEER PANNA COTTA

MENÜ V

98.00

RINDSTATAR VON «ALLANS KREATION» AUS ESCHENBACH IM IHEIMISCH NEU INTERPRETIERT

Saisonale Kreation



MAGGIAPOLENTA - TÄTSCHLI

Rüeblicreme | Spinat | Orange



GEBRATENE KALBFLEISCHSTREIFEN

Calvadosrahmsauce | caramelisierte Apfelspalten

Kroketten | iheimisch Gemüse



GARTENKRÄUTERMOUSSE

vegetarische hauptspeisen

GANZJÄHRIG

RÖSTI Mini-Gemüse Kräuter Crème fraîche	30.50
KICHERERBSEN-GEMÜSECURRY Basmatireis geröstete Nüsse	28.50

SOMMER 1. April – 30. September

SAFRAN RISOTTO Grillgemüse confierte Cherrytomaten Rucola	30.50
LIMETTEN TAGLIATELLE Peperonigel Grillgemüse Pinienkerne	28.50

WINTER 1. Oktober – 31. März

RANDENRISOTTO Iheimisch Gemüse Orangenwürfel frittiertes Federkohl	30.50
KRÄUTER POLENTA Gasiertes Wurzelgemüse Birnenspalten geröstete Nüsse	30.50

Unsere vegetarischen Hauptgerichte servieren wir auf Wunsch auch als mehrgängiges Menü, ergänzt durch passende Vorspeisen, Zwischengänge und Desserts.

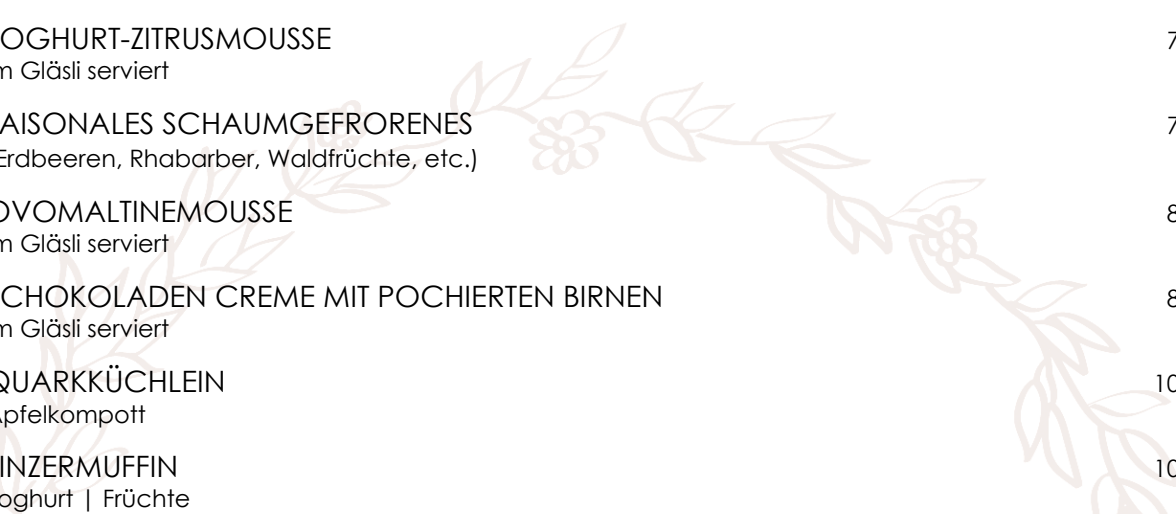
EINBLICKE




MIT LIEBI KOCHED,
MIT FRÖID SERVIERT.



dessert



GARTENKRÄUTERMUSSE AUS DEM IHEIMISCH GARTEN Im Gläsli serviert	8.50
JOGHURT-ZITRUSMOUSSE Im Gläsli serviert	7.50
SAISONALES SCHAUMGEFRORENES (Erdbeeren, Rhabarber, Waldfrüchte, etc.)	7.50
OVOMALTINEMOUSSE Im Gläsli serviert	8.50
SCHOKOLADEN CREME MIT POCHIERTEN BIRNEN Im Gläsli serviert	8.50
QUARKKÜCHLEIN Apfelkompott	10.50
LINZERMUFFIN Joghurt Früchte	10.50



woher kommen unsere produkte

FISCH

Fischerei Hofer, Oberkirch
Bianchi, Zufikon

FLEISCH / WURST

Metzgerei Aerne, Sursee
Traitafina, Lenzburg
Transgourmet Schweiz

KÄSE

Käserei Kleinstein, Werthenstein

GEMÜSE

Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau
Hofladen 1616, Ettiswil
Hofladen Thürig, Eich
Sonnhaldenhof, Wohlen

MILCHPRODUKTE

Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau

EIER

Blum Eier AG, Gunzwil

OLIVENÖL

CRI·MI·CRI Trade Streun Keller, Mollis

BACKWAREN

Bäckerei Koller, Sursee
Confiserie Surchat, Sursee

GLACÉ

Kalte Lust, Olten

Stand, Februar 2026

allgemeine bedingungen

TEILNEHMERZAHL

Sie teilen uns die endgültige Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig, spätestens jedoch **drei Arbeitstage vor dem Anlass**, schriftlich mit.

- Bei **Abweichung nach unten** - nach Ablauf der Frist - wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abgerechnet.
- Bei **Erhöhung** erfolgt die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl und den zusätzlich erbrachten Leistungen.

ANNULATION DER RESERVATION

Absagen bitten wir schriftlich mitzuteilen. Erfolgt eine vollständige Absage ohne Verschulden der Lukullus Catering AG, werden folgende **Annulationspauschalen** verrechnet:

- 25 % bei Absage 60–31 Tage vor Anlass
- 50 % bei Absage 30–11 Tage vor Anlass
- 75 % bei Absage 10–4 Tage vor Anlass
- 100 % bei Absage innerhalb von 3 Tagen

Iheimisch Restaurant & Catering kann eine Reservation jederzeit auflösen, wenn berechtigte Gründe vorliegen, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf gefährden könnte.

HAFTUNG

Lukullus Catering AG haftet nur bei **vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Schädigung**.

Für leicht- oder mittelgradige Fahrlässigkeit sowie verschuldensunabhängige Schäden wird die Haftung ausgeschlossen.